

Blanquette de veau au lait de coco

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Parer, découper, blanchir la viande					
Dégraisser l'épaule de veau et la détailler en morceaux de 50 g environ. Blanchir la viande, rafraichir. Placer la viande dans un rondo. Mouiller avec le fonds blanc, le lait de coco. Saler au gros sel et porter à frémissement.	Epaule de veau	Kg	2		
	Fond blanc boîte	L	1		
	Lait de coco	Kg	0.200		
	Gros sel	Kg	Pm		
2/ Préparer la garniture aromatique					
Tourner les carottes. Couper l'oignon en quatre et piquer un des quartiers de deux clous de girofle au niveau du talon. Ficeler le blanc de poireau avec le céleri branche, le thym et le laurier.	Carotte	Kg	0.200		
	Oignon	Kg	0.200		
	Clous de girofle	Kg	0.002		
	Poireau	Kg	0.250		
	Céleri branche	Kg	0.100		
	Thym	Kg	Pm		
	Laurier	Kg	Pm		
3/ Pocher la viande					
Écumer soigneusement la viande lorsqu'elle arrive à ébullition. Ajouter la garniture aromatique. Couvrir et pocher à petite ébullition jusqu'à ce que la viande soit fondante. Écumer autant que nécessaire pour retirer toutes les impuretés qui coagulent en surface.					
4/ Préparer les accompagnements					
Cuire le riz au blanc (eau bouillante salée) 20 min environ. L'égoutter et lui adjoindre beurre en parcelles, lait de coco, gingembre haché, basilic ciselé et zeste haché du citron, noix de coco. Assaisonner et réserver au chaud.	Riz Basmati	Kg	0.400		
	Beurre	Kg	0.040		
	Lait de coco	L	0.100		
	Gingembre	Kg	0.020		
	Basilic	Botte	0.25		
	Citron	Kg	0.120		
	Noix de coco	Kg	0.020		
6/ Décanter et lier la sauce					
Lorsque la viande est cuite, la décanter. Garder les carottes tournées Passer le mouillement au chinois étamine et le réduire pour le ramener à 1,250 L. Lier au roux, puis avec une liaison faite de jaune d'oeuf et de crème. Rectifier l'assaisonnement.	Beurre	Kg	0.040		
	Farine	Kg	0.040		
	Crème épaisse	Kg	0.080		
	Oeuf	Pièce	1		
7/ Finition et dressage					
Dresser un tampon de riz à la coco, les morceaux de viande et carottes. Napper.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale